

# Kontrolrapport

Virksomhed **NAKA A/S**

Adresse **Vestermarksvej 2**

Postnr./By **8723 Løsning**

CVR-nr. **31853877** Aut.nr. **4838**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud, forbud eller tvangsbøder
<b>4</b>	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af tørvarer og kølevarer, stikprøvevis målt opbevaring på kølerum; opbevaring af indpaknings materialer, herunder underfolie og folie til poser. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier FØDEVARESIKKERHEDSKRITERIER 1.3 for pastrami for februar og december 2019, og straks prøver for produktion i december 2019. Kontrolleret indplacering i fødevarer sikkerheds kriterier for pastrami og cevapcici og prøveplan for udtagning af produktprøver. OK. Der er udtaget prøver for prøver for produktion i januar 2020 som afventer resultat i januar 2021. Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier.

Det indskærpes at virksomheden skal overholde Fødevarer sikkerhedskriterier og PROCESHYGIEJNEKRITERIER for deres cevapcici.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke dokumentere overholdelse af fødevarer sikkerhedskriteriet 1.6 og proceshygiejne kriterier 2.1.8 for cevapcici, idet der manglende dokumentation for overholdelse af disse kriterier 1.6 og 2.1.8. for 2020.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: deres eksterne laboratorie havde byttet om på instrukser for cevapcici for kriterier 1.6 og 2.1.8. Virksomheden havde oplyst at de har sendt prøver ind for en produktion i januar (154) men har ikke fået resultater fra laboratoriet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

# Kontrolrapport

Virksomhed **NAKA A/S**

Adresse **Vestermarksvej 2**

Postnr./By **8723 Løsning**

CVR-nr. **31853877**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tørvarelager og kølerum for færdigvarer.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i HACCP blandt andet med anvendelse af eksterne konsulent og egne læsning på emnet. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale, anvendelses muligheder samt overensstemmelses erklæringer for underfolie og folie til poser.